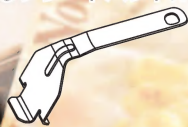


●クッキングプレート



●プレートハンドル



ワイドグリル用 クッキングプレート 使いこなし BOOK

- グリルを安全に正しくお使いいただくために、機器に付属の取扱説明書をお読みください。
- このクッキングプレートを使用できない機器もあります。詳しくは、機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

もくじ

安全上のご注意 (必ずお守りください) 3

クッキングプレートの使いかた…… 4

トースト…………… 6

ピザ…………… 7

トマトとなすのグリルピザ…………… 8

フルーツのグリルピザ…………… 9

ピザトースト…………… 10

きのこのパン粉焼き…………… 11

ブチスイートポテト…………… 12

チョコとくるみのクッキー…………… 13



自動で調理を使う※

トーストセット …………… 14

あたため(揚げもの／焼き鳥) …………… 15



※一部の機種のみ対応しています。

詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」「あたためモード」
をご覧ください。

調理時間の目安は、グリルの
使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

安全上のご注意（必ずお守りください）



■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿やクッキングプレートにたまった脂などは取り除く。また、使用後も必ずお手入れをする

グリル皿やクッキングプレートにたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。グリル皿には何も入れないでください。



■クッキングプレートの上で、魚焼きや油もの調理をしない

脂がたまり、発火する原因になります。



■クッキングプレートを取り出すときは、付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。



■調理時は焼き過ぎない

火災の原因になります。



■クッキングプレートをコンロ上で使用しない

変形・変色・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロでは使用しないでください。



■熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。

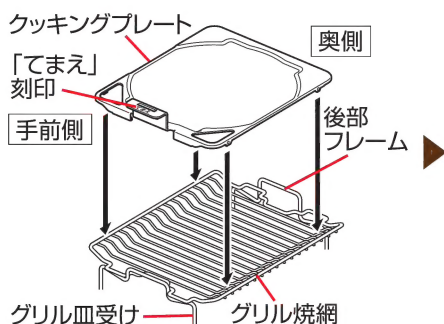
お願い

- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- グリル庫内が熱い場合は冷ましてからご使用いただくか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は、5分程度間をあけてください。
調理完了する前に過熱防止装置はたらいて、自動消火することがあります。
- クッキングプレートが熱い状態で調理すると、焼き色が濃く付く場合があります。

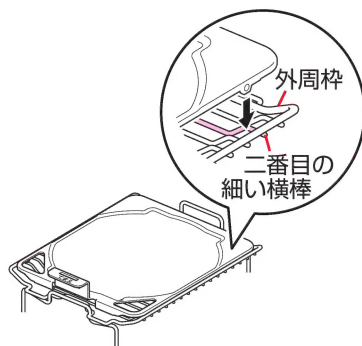
クッキングプレートの使いかた

取り付けかた

1 クッキングプレートの「てまえ」と刻印されている方を手前にして、後部をグリル皿受けの後部フレームに当てて、中央に取り付けます。

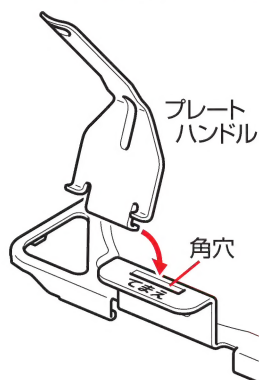


2 クッキングプレートのツメが、グリル焼網の棒の間にはまるように取り付けます。

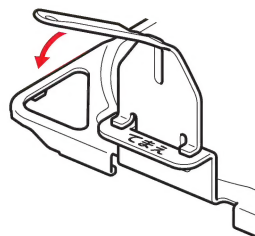


取り出しかた

1 プレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込みます。



2 プレートハンドルを水平に倒し、確実に入っていることを確認して、クッキングプレートを取り出します。



お手入れのしかた

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- クッキングプレートが十分冷めてから、お手入れしてください。
- 台所中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ってください。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- クッキングプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にクッキングプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。
- クッキングプレートは、アルミ製です。酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
- 食器洗い乾燥機を使用しないでください。
表面が変色や変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。



トースト

🕒 調理時間の目安: 5分(予熱3分を含む)

材料

食パン…………… 1～2枚

作りかた

- 1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、
〈上火：弱、下火：強〉で3分予熱します。
- 2 予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、
〈上火：弱、下火：強〉で2分焼きます。

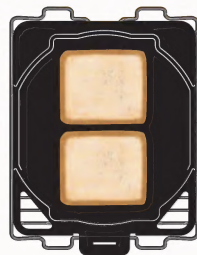
POINT

- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- 自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」をご覧ください。

お願い

- 調理終了後は、クッキングプレートの上にのせたままにしないでください。
余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくい場合があります。
室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

置きかた



クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。



ピザ

🕒 調理時間の目安:5分

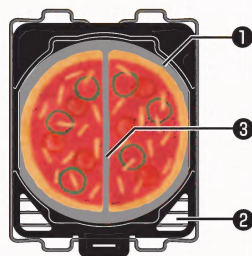
用意するもの

アルミはく

材料

市販の冷蔵ピザ(直径20~24cm) ……1枚

置きかた



作りかた

- 1 市販のピザは、2等分以上にカットします。
- 2 クッキングプレートにアルミはくを敷いてからピザをのせ、グリル焼網に取り付けます。
- 3 〈上火：強、下火：強〉で5分焼きます。

①アルミはくを敷く

アルミはくは、クッキングプレートへの焦げつきを防止します。

②アルミはくはクッキングプレートの隅の

穴(2カ所)をふさがないように曲げる穴をふさぐとうまく焼けません。

③ピザのカット部分を合わせる

カット部分からのチーズを溶け落ちにくくします。

POINT

- 自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」をご覧ください。

お願い

- 市販の冷蔵ピザは、必ず2等分以上にカットしてから、焼いてください。
ピザの種類によっては、生地がふくらみやすいものがあります。
ふくらんだ場合、ピザのチーズが上火バーナーにくっつき焦げついて、機器損傷の原因になります。
焼く前に2等分にカットすることで生地の中の空気が抜け、ふくらみを防止できます。
- ピザはカットしてからクッキングプレートにのせてください。
クッキングプレートにピザをのせてカットすると、傷つきの原因になります。
- 冷凍ピザは、解凍してから焼いてください。
- 直径20cm未満の小さいピザは焦げやすくなります。
〈上火：弱、下火：強〉で様子を見ながら焼いてください。
- アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。



トマトとなすのグリルピザ

🕒 調理時間の目安: 7分

材料 | 2回分 |

【生地】(直径20~24cm)

薄力粉	100g
強力粉	100g
④ ベーキングパウダー	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
水	100ml
オリーブオイル	大さじ1

【トッピング】

ピザソース(市販のもの)	適量
トマト	1/2個
なす	40g
バジルの葉	適量
ナチュラルチーズ(ピザ用)	60g
オリーブオイル(塗り用)	適量

作りかた

- 大きめのボウルに④を合わせてふるい入れます。
中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、ひとまとまりになるまでこねます。
まとまりにくい場合は、水を5ml程度、生地の様子を見ながら加えます。耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねたら、生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。
- トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。
なすはたてに切ります。
- クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、
1の生地を2等分したものを手で広げてのばし、クッキングプレートにのせます。
- フォークで生地全体に穴をあけ、ピザソースを塗り、トマトとなすをのせて、
手でちぎったバジルの葉をちらし、ナチュラルチーズ(ピザ用)をのせます。
- グリル焼網に4のクッキングプレートを取り付け、〈上火: 強、下火: 強〉で7分焼きます。

置きかた



POINT

- 手作りの生地では、加熱中にふくれることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけておきます。
- クッキングプレートにのせたまま、ピザをカットすると傷つきの原因になります。
クッキングプレートからはずして、カットしてください。



フルーツのグリルピザ

🕒 調理時間の目安: 7分

材料 | 2回分 |

【生地】(直径20~24cm)

※生地はトマトとなすのグリルピザと同じ。

【トッピング】

カスタードクリーム

卵黄	2個
牛乳	200ml
砂糖	40g
薄力粉	30g
無塩バター	10g
バニラエッセンス	少々
パイナップル(缶詰)	1枚
黄桃(缶詰)	1/2個
りんご	1/4個
オリーブオイル(塗り用)	適量

作りかた

- 1 カスタードクリームを作ります。
ボウルに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、煮沸直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。
- 2 なべに1をこして入れ、
中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。
- 3 とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。
ブツブツと煮立つまで混ぜながら、卵黄に火を通します。
- 4 火を止めて無塩バターを加え、
冷めたらバニラエッセンスを加えます。
- 5 生地は「トマトとなすのグリルピザ」の1の要領で作ります。

- 6 クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、5の生地を2等分したものを手で広げてのばし、クッキングプレートにのせます。フォークで生地全体に穴をあけ、4のカスタードクリームを塗り、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。

- 7 グリル焼網に6のクッキングプレートを取り付け、〈上火：強、下火：強〉で7分焼きます。

置きかた





ピザトースト

🕒 調理時間の目安: 4分

材料

食パン..... 2枚

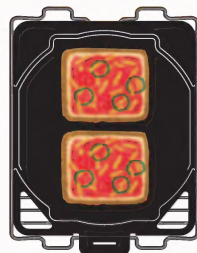
サラミ
ピーマン
トマトケチャップ
ピザ用チーズ

など好みの具を

作りかた

- 1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、お好みの具をのせた食パンをのせます。
- 2 〈上火：強、下火：強〉で4分焼きます。

置きかた



クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。



きのこのパン粉焼き

🕒 調理時間の目安: 6分

材料

生しいたけ	9枚
パン粉	大さじ4
粉チーズ	大さじ2
にんにく(みじん切り)	1かけ
パセリ(みじん切り)	大さじ1
④ バジル(乾燥)	少々
溶かしバター	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	適量
こしょう	適量

作りかた

- 1 ししいたけは石づきを取っておきます。
- 2 ボウルに④を入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。
- 3 クッキングプレートに2を並べ、グリル焼網に取り付けます。
- 4 〈上火：弱、下火：弱〉で6分焼きます。

置きかた





プチスイートポテト

🕒 調理時間の目安: 5分

用意するもの

直径3cmアルミケース 20個

材料 | 20個分 |

さつまいも	1本(約200g)
無塩バター	30g
砂糖	25g
はちみつ	10g
卵黄	1個分
生クリーム	大さじ1・1/2
バニラエッセンス	少々

④

作りかた

- 1 さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。
- 2 なべに④と裏ごしをしたさつまいもを入れ、弱火にかけてながら混ぜ合わせます。
- 3 2を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。
1個分が12g程度になります。
- 4 クッキングプレートに3を並べ、グリル焼網に取り付けます。
〈上火：弱、下火：弱〉で5分焼きます。

置きかた





チョコとくるみのクッキー

🕒 調理時間の目安: 5分

用意するもの

アルミはく

材料 | 約30個・2回分 |

薄力粉	100g
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
チョコレート(板チョコ)	50g
くるみ	20g
バニラエッセンス	少々

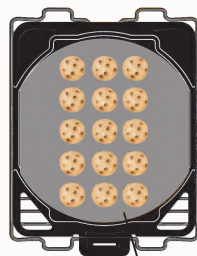
作りかた

- 1 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- 2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
- 3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
- 4 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。
- 5 クッキングプレートにアルミはくを敷き4の生地を適当な大きさに分け、クッキングプレートに並べ、厚さが1cm程度になるように指で押さえます。
- 6 グリル焼網に5を取り付け、〈上火：強、下火：弱〉で5分焼きます。
- 7 焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。

お願い

- アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

置きかた



アルミはく

アルミはくは、クッキングプレートの隅の穴(2カ所)をふさがないように曲げる。穴をふさぐと、うまく焼けません。



トーストセット

🕒 調理時間の目安: 3~6分

材料

食パン(4、5、6、8枚切)……………1枚

お好みの食材(3種類程度)

ウインナー(切り込み入り)……………2本

チキンゲット……………2個

ベーコン(ハーフサイズ)……………1枚

プチトマト(へたを取る)……………2個

ししとう……………2本

エリンギ(10g程度にさく)……………2切

しめじ(小房に分ける)……………20g

カップ調理(8号アルミケース1個分)

└─ コーン(粒状・缶詰)……………適量(30g)

└─ バター……………適量

└─ ツナ(缶詰)……………適量(20g)

└─ マヨネーズ……………適量

└─ うすらの卵……………2個

└─ 油(カップに薄くのばす)……………適量

作りかた

- 1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、奥側に食パン、中央から手前にお好みの食材を3種類程度のせます。
- 2 グルメメニュースイッチを押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチで「トーストセット」を選び、点火します。

POINT

- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- うすらの卵をカップ調理する場合、カップの底に油を敷くと、卵が付きにくくなります。
- ウインナーは火の通りを良くするため、切り込みを入れてください。

お願い

- 調理終了後は、クッキングプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいので、焼き加減は「強め」に設定してください。
また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

置きかた



火の通りにくい食材は、中央に置くと焼けやすくなります。

あたため(揚げもの／焼き鳥)

グリルで冷めた料理をあたためることができます。

下の絵を参考に食材を置いてください。上手にあたためることができます。

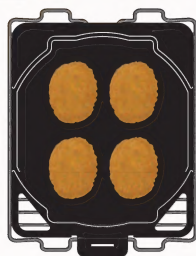
揚げもの

コロッケ(4個)

焼き加減:標準

厚さ 2cm

重さ 80g×4個



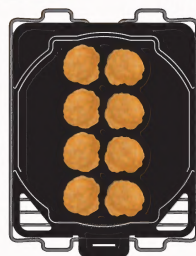
からあげ(8個)

焼き加減:弱め

厚さ 3cm

重さ 30g×8個

※皮の部分を下か、
外側に向けて置
いてください。

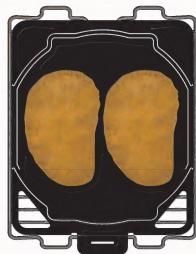


とんかつ(2枚)

焼き加減:強め

厚さ 2cm

重さ 180g×2枚

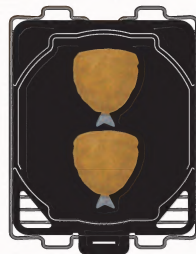


あじのフライ(2枚)

焼き加減:弱め

厚さ 2cm

重さ 90g×2枚



焼き鳥

とりもも串(6本)

焼き加減:強め

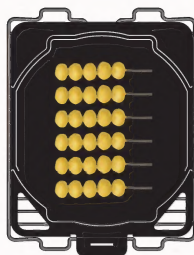
重さ 40g×6本

焼き加減:標準

重さ 30g×6本

焼き加減:弱め

重さ 20g×6本



お願い

●詳しくは、取扱説明書の「あたためモード」をご覧ください。

